

Hauner®

Malvasia delle Lipari DOC naturale



L'AZIENDA

La passione per l'enologia e per la Malvasia delle Lipari, come l'ultima sfida di una vita intensa e costellata di interessi. Questo lo spirito con cui Carlo Hauner intraprende la sua avventura nelle isole Eolie nel 1963; da pittore a designer di fama internazionale, ha dato avvio alla produzione di vino dopo aver ripristinato antichi terrazzamenti sull'isola di Salina. Le sue piccole rivoluzioni in cantina affascinano gli esperti, a partire da Veronelli, e che portano la Malvasia di Hauner sulla tavola di prestigiosi ristoranti, in Italia, Francia, Stati Uniti, Gran Bretagna, Giappone. Negli anni '80 con la costruzione di una moderna cantina si amplia la produzione, a fianco della Malvasia nascono il Salina Bianco, il Salina Rosso e l'Antonello, un prodotto di gran lignaggio invecchiato in barrique. Dal 1996 è il figlio Carlo Junior assieme ai figli Andrea e Michele a condurre l'azienda e produrre due versioni di Malvasia delle Lipari: naturale e passita.

CARATTERISTICHE

VITIGNO: Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%

ALLEVAMENTO: a Spalliera

VENDEMMIA: tardiva

VINIFICAZIONE: Contatto pellicolare e vinificazione a temperatura controllata

MATURAZIONE: 8 mesi in serbatoi termocontrollati

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vino accattivante dall'inizio, con uno splendido colore "dorato verde", cristallino e luminoso, ottima consistenza. Naso ricco, ampio e aromatico che va dalla frutta fresca matura (albicocca, fichi, nespole) a note aromatiche di lavanda e timo con leggero finale mandorlato che conferisce grande finezza. Dal gusto dolce e immediato con grande sapidità e freschezza, caldo e avvolgente di lunga persistenza.